Manual de uso y cuidado

Horno de empotre
Modelos: HGP8050K, HGP8050KE, HGP8070K

Profile

Lea cuidadosamente este instructivo
antes de instalar su horno de empotre.

NOM - ANCE

Resolución 1023
Gasodomésticos para
la cocción de alimentos

INEN ECUADOR INEN 2 259

SENCAMER VENEZUELA
COVENIN 1867

INMETRO BRASIL
NBR 13723, NBR 1483

No. de parte 222D5354P013

NUM PUB: 20-10077

¡Nos complace felicitarlo por la adquisición de su nuevo horno de empotre!

En Profile nos hemos comprometido en brindarle siempre lo mejor, con productos duraderos, diseñados acorde a sus necesidades, y al mejor precio.

Detrás de este producto, está el trabajo de muchas personas dispuestas a llevar la mejor calidad a su hogar, la cual respaldamos a través de nuestro servicio técnico, el especialista en servicio de línea blanca.

Tenga la certeza de haber realizado la mejor inversión para su hogar y para su familia.

Profile agradece su preferencia e interés.

Indice de contenidos

Información de rotulado 4

Advertencias preliminares 5

Instrucciones técnicas para la instalación, ajuste y mantenimiento destinadas al instalador 7

1. Descripción general y esquemas 7
2. Datos técnicos 10
3. Consideraciones de aireación y ventilación 11
4. Espacios y dimensiones para empotre 13
5. Ubicación de suministros eléctrico y gas 15
6. Preparación de la unidad para conexiones 16
7. Conexión eléctrica 16
8. Conexión al suministro de gas 17
9. Fijación y empotre 22
10. Conversión de Gas L.P. a Gas Natural 23

Instrucciones de uso y mantenimiento destinadas al usuario 26

11. Reloj 26
12. Grados Fahrenheit o Celsius 27
13. Lockout 28
14. Cómo hornear 28
15. Asador 29
16. Sistema de seguridad 31
17. Alarma de fin de ciclo 32
18. Tono de atención 33
19. Timer 33
20. Horno con sistema de convección estándar 34
21. Sistema de convección estándar para asar 34
22. Horno Multi-Rack con sistema de convección PreciseAir™ 35
23. Horno 1-Rack con sistema de convección PreciseAir™ 36
24. Sistema de convección PreciseAir™ para asar 36
25. Programar por tiempo el sistema de convección del horno 37
26. Probeta 38
27. Ciclo Steam Clean 40
28. Cómo calibrar el termostato 41
29. Iluminación del horno 41
30. Desmontaje y montaje de la puerta 42
31. Ajuste del obturador de aire del quemador del horno para unidades a gas 43
32. Desmontaje y montaje de las parrillas 44
33. Limpieza del horno de empotre 45

POR SU SEGURIDAD EN UNIDADES A GAS 46

34. Especificaciones técnicas 47
35. Diagrama eléctrico 47
36. Antes de llamar al servicio 49

Serviplus / Servicio mabe 53

37. Poliza de garantía 54

Información de Rotulado

Nombre del Fabricante: Leiser S. de R.L. de CV.
País de Fabricación: México

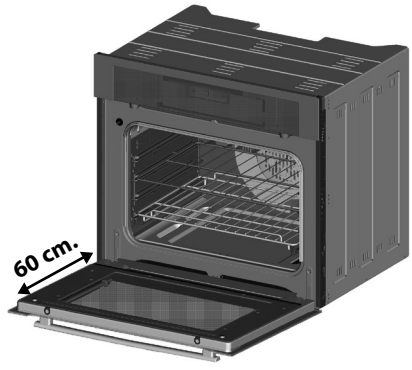
Para unidades a gas.
Tipo y clase del Gasodoméstico: Tipo A clase 3.
Categoría : $II_{2H3B/P}$
Tipo de gas para los que está reglado el gasodoméstico: G:L:P o Gas Natural*
Presión de suministro para la que está reglado el gasodoméstico:
G.L.P; 2750 Pa (Pascales)/2.75 kPa (kilopascales), [27.5 mbar (milibar)].
Gas Natural; 1760 Pa (Pascales)/1.76 kPa (kilopascales), [17.6 mbar (milibar)].

*Su gasodoméstico fue ajustado en fabrica para trabajar con gas G.L.P. para Gas Natural, referirse a este manual.

Este horno cuenta con cable tomacorriente con clavija, por lo que si usted requiere hacer alguna instalación, debe solicitarlo a un técnico especializado y de su confianza. Consulte en la placa adherida a este manual, sobre las características eléctricas de este horno antes de realizar cualquier instalación. Así mismo, podrá encontrar al final del manual, una opción de técnicos especializados de Serviplus / Servicio mabe.

Advertencias preliminares

Advertencias:



- Este horno de empotre debe ser instalado por personal calificado.
- Lea las instrucciones técnicas antes de instalar este horno de empotre.
- Lea las instrucciones de uso antes de encender este horno de empotre.
- No permita que nadie se suba o se pare sobre el horno de empotre.
- No deje a los niños solos cuando este horno de empotre esté encendido o en operación, ya que pueden quemarse seriamente.
- Este horno de empotre está diseñado para operar de 0 a 2800 metros sobre el nivel del mar.
- Este horno de empotre no debe ser instalado en baños ni dormitorios.
- Este horno de empotre debe instalarse en ambientes bien ventilados, mantenga abiertos los espacios naturales para ventilación.
- No utilice este horno de empotre como almacén.
- Mantenga alrededores libres de materiales combustibles, gasolina, y otros vapores o líquidos flamables.
- Para su correcto funcionamiento, este horno de empotre requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de temperatura ambiental.
- No instale este horno de empotre en lugares en donde esté expuesto a fuertes corrientes de aire.
- El horno de empotre instalado, requiere al menos un espacio de 60cm al frente para poder abrir totalmente la puerta.
- Si el horno de empotre, no es instalado de acuerdo con las instrucciones aquí descritas, tanto su horno de empotre como su cocina podrían sufrir daños.
- Asegúrese de que el cable toma corriente no quede presionado ni que pase cerca de la chimenea.

Advertencias: (si el horno es a gas)

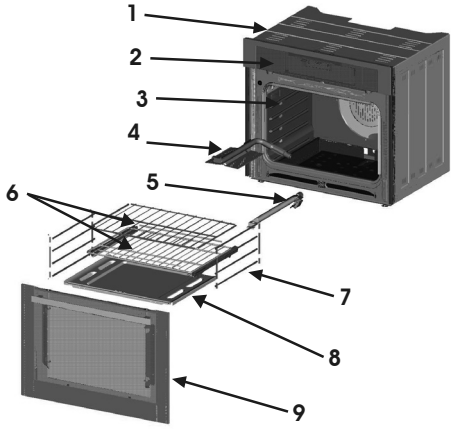
- Por su seguridad, la instalación, ajuste o modificación del horno de empotre para ser usado con otro tipo de gas, debe estar a cargo de personal calificado, la compañía de gas o un representante del fabricante.
- Para su correcto funcionamiento, este horno de empotre requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica.
- Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del horno de empotre sean compatibles

Instrucciones técnicas para la instalación, ajuste y mantenimiento destinadas al instalador.

1. Descripción general y esquemas

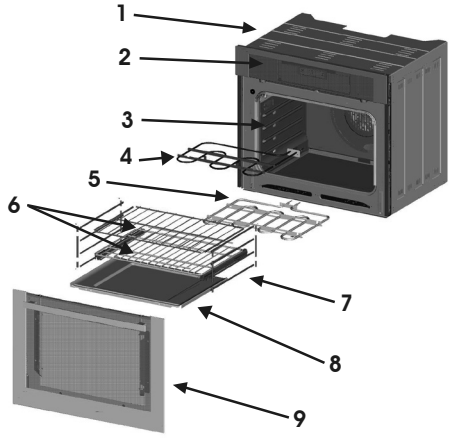
Unidades a GAS

1. Chasis.
2. Frente de controles.
3. Cavidad de horno.
4. Quemador asador.
5. Quemador de horno.
6. Parrillas de horno.
7. Soporte parrilla.
8. Piso de cavidad de horno.
9. Puerta de horno.



Unidades a Eléctricas

1. Chasis.
2. Frente de controles.
3. Cavidad de horno
4. Resistencia asador.
5. Resistencia de horno.
6. Parrillas de horno.
7. Soporte parrilla.
8. Piso de cavidad de horno.
9. Puerta de horno.



IMPORTANTE.

Para conocer la categoría del horno, y el tipo de gas para el cual está ajustado, ver la placa de identificación adherida sobre el chasis del horno. Si es "categoría I", solo podrá ser utilizado con gas licuado de petróleo (G.L.P) [butano, propano o una mezcla de ambos] ó solo con gas natural.

Si es de "categoría II" podrá ser utilizaco con gas G.L.P y con gas natural.

Un técnico calificado de nuestro servicio técnico deberá realizar la respectiva conversión.

ADVERTENCIAS DE INSTALACIÓN:

- Lea las instrucciones técnicas antes de instalar este horno de empotre.
- Este horno de empotre está diseñado para operar de 0 a 2800 metros sobre el nivel del mar.
- Mantenga alrededores libres de materiales combustibles, gasolina, y otros vapores o líquidos flamables.
- Para su correcto funcionamiento, este horno de empotre requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de temperatura ambiental.
- Debe instalarse de acuerdo con los requisitos de instalación vigentes. Se debe dar especial atención a los requisitos pertinentes sobre ventilación.
- El recinto donde se instalará el horno, debe contemplar las condiciones de ventilación contenidas en la norma NTC 3661-1ª Actualización; 2003-08-26 (exclusivamente para el mercado colombiano).
- Para garantizar la seguridad y adecuado funcionamiento del horno, la instalación debe realizarse de acuerdo con las normas NTC 2505 y NTC3632 (exclusivamente para el mercado colombiano), NTE INEN 2 260 (exclusivamente para el mercado ecuatoriano), o con los requisitos vigentes en cada localidad o país.
- El recinto en que se coloque este horno debe cumplir con los requisitos de ventilación establecidos para dicho efecto en el National Fire Protection Association, NFPA 54. National Fuel Gas Code de los Estados Unidos de Norteamérica (exclusivamente para el mercado ecuatoriano).
- El horno de empotre instalado, requiere al menos un espacio de 60 cm al frente para poder abrir totalmente la puerta.

⚠ ADVERTENCIAS (adicionales para hornos a gas):

- Antes de la instalación, asegúrese que las condiciones de distribución locales (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del horno de empotre sean compatibles.
- Las condiciones de reglaje para este horno de empotre se encuentran en la etiqueta o placa de datos adherida al chasis.
- Para su correcto funcionamiento, este horno de empotre requiere ser ajustado de acuerdo con las condiciones locales de presión atmosférica
- Cuando cambie los inyectores del horno, asegúrese de utilizar sellante para asegurar la hermeticidad de la soca de unión.
- La presión mínima de gas que requiere este horno para operar correctamente es de 2.33 kPa (kilopascales) para GLP, 1.52 kPa (kilopascales) para Gas Natural.
- La presión máxima de gas que requiere este horno para operar correctamente es de 3.345 kPa (kilopascales) par GLP, 2.18 kPa (kilopascales) para Gas Natural.
- Este horno no está diseñado para ser conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión.

2. Datos técnicos.

A. Unidades a Gas

110 – 127V ~ 60 Hz 4,12Amax
110 - 127V ~ 60Hz 12,00Amax

QUEMADOR A GAS	CANT	Diámetro del inyector (mm)* GLP Diámetro	GLP Marca**	GAS Natural Diámetro	GAS Natural Marca**	CAPACIDAD TERMICA GAS LP (2,75 kPa)	CAPACIDAD TERMICA GAS Natural (1,76kPa)	Consumo Másico GAS LP (kg/h)	Consumo Másico GAS Natural (kg/h)
HORNO	1	1,24	0,049	2,03	0,08	17 000 kJ/h 17 MJ/h 4,71 kW 16 100 BTU/hr	17 000 kJ/h 17 MJ/h 4,71 kW 16 100 BTU/hr	0,341	0,322
ASADOR	1	0,99	0,039	1,52	0,06	11 000 kJ/h 11 MJ/h 3,05 kW 10 425 BTU/hr	11 000 kJ/h 11 MJ/h 3,05 kW 10 425 BTU/hr	0,221	0,208

Los valores de capacidad calorífica declarados en la tabla han sido medidos a una temperatura de 20°C ±5°C y una presión atmosférica de 760mm Hg.

Los valores de consumo térmico nominal declarados en la tabla son para Gas Natural y GLP.

*Las medidas tienen una variación de ±0,01 mm

**Las marcas están dispuestas dependiendo del proveedor que las fabrica, tomar en cuenta el diámetro y su respectiva variación +0,02mm, -0,02mm

B. Unidades Eléctricas

220V $_{2N}$~ 60 Hz 13,73A

QUEMADOR	CANT	Potencia kW
HORNO	1	2,27
ASADOR	1	2,87

3. Consideraciones de aireación y ventilación

El recinto en que se coloque este artefacto debe cumplir con los requisitos de ventilación establecidos para dicho efecto en el National Fire Protecction Association, NFPA 54. National Fuel Gas Code, de los Estados Unidos de Norteamérica. (Mercado Ecuatoriano).

No instale su horno en baños, cuartos, duchas, sótanos, dormitorios o lugares cuyo nivel permita la acumulación de una mezcla explosiva de gas-aire.

Asegurar una correcta ventilación en la zona donde será ubicado el artefacto para que exista una buena combustión, de no ser así, ésta será incompleta y aumentará la producción de monóxido de carbono.

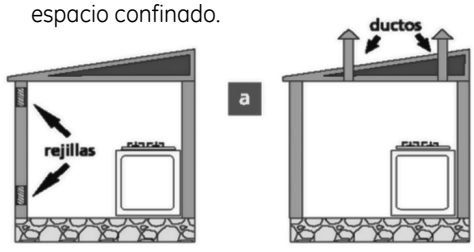
Se debe tener un área de ventilación necesaria para renovar el aire consumido en la combustión de su(s) gasodoméstico(s) y para diluir los gases de la combustión, con el fin de bajar el contenido de monóxido de carbono.

En toda construcción, el recinto en el cual se ha de ubicar el o los gasodomésticos, debe poseer un espacio cuyo volumen sea mayor o igual a 3.4m3 por cada kilovatio (3.6MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas en ese recinto.

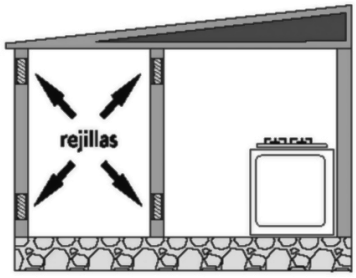
En caso de que no se cumpla con esa condición, el recinto deberá ser dotado con dos aberturas permanentes que garanticen la aireación necesaria según el caso: la superior debe comenzar a una distancia no nmenor de 180 cm del piso y la inferior a una no mayor de 30 cm. Del suelo. En lo posible evitar que queden sobre el mismo eje vertical. Las dimensiones lineales de estas aberturas no deben ser inferiores a 8 cm.

La abertura superior sirve para desalojar el aire viciado y la inferior para la aspiración del aire de combustión, renovación y dilución. Para definir el tamaño de las rejillas se debe tener en cuenta la posición de estas con respecto a la atmósfera exterior y las características de los artefactos que se van a instalar. Si existen otros artefactos de gas dentro del local, se deben sumar las capacidades caloríficas, (ver datos en placas de identificación de los artefactos) de todos, de acuerdo con lo siguientes casos:

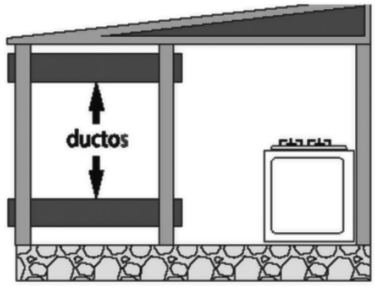
a) Cuando las rejillas comunican directamente con la atmósfera exterior o mediante conductos verticales, cada rejilla deberá tener un área libre para la aireación de 6 cm2 por cada kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos a gas instalados en el espacio confinado.



b) Cuando las rejillas comunican con otro espacio en el interior del edificio en el mismo piso y la aireación se logra por arrastre, cada rejilla deberá tener un área libre mínima de entre 645 cm2 ó 22 cm2 por cada kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalados en el espacio confinado. Cuando las rejillas comunican con espacios en diferentes pisos, cada rejilla deberá tener un área mínima igual a 44 cm2 por cada kilovatio de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos a gas.



C) Cuando la aireación se logra mediante ductos horizontales que comuniquen directamente con la atmósfera exterior cada ducto deberá tener un área interior libre de 11 cm2 por cada kilovatio (3,6 MJ/h) de potencia nominal agregada o conjunta de todos los artefactos de gas instalado en el espacio confinado.



Ejemplo:

Para un horno de empotre, la capacidad calorífica máxima es de 17,00 MJ/h (4.71 kW) tomando el caso "a" como ejemplo, tenemos

$$\left[\frac{\left(17\frac{MJ}{h}\right)\left(6\,cm^2\right)}{\left(3.6\frac{MJ}{h}\right)}\right] = 28.3\,cm^2$$

ó

$$\left[\frac{\left(4.71\,KW\right)\left(6\,cm^2\right)}{\left(1\,KW\right)}\right] = 28.3\,cm^2$$

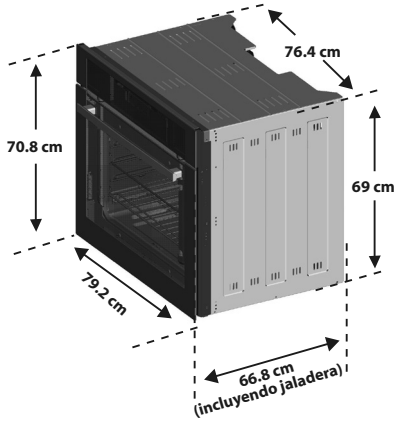
Como las dimensiones lineales de una rejilla no deben ser menores a 8 cm (según requisito mínimo indicado anteriormente) entonces el área mínima de cada una de las rejillas será de 64 cm2 lo cual dará un cuadrado aproximado de 8 cm por lado.

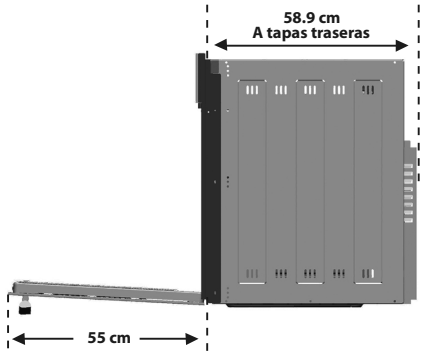
Para conocer la demanda calórica de su horno observe la placa de identificación que está adherida al chasis.
Realice ésta operación para calcular el área de las rejillas, y de acuerdo al caso en que se encuentre el recinto donde instale su gasodoméstico (tenga en cuenta las restricciones indicadas)

kW: kilovatio
MJ/h: Megajoule por hora

4. Espacios y Dimensiones para Empotre

A. Dimensiones generales del horno

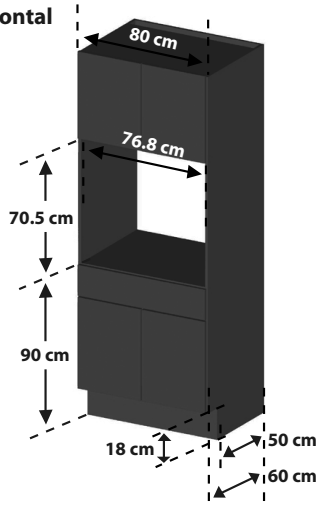




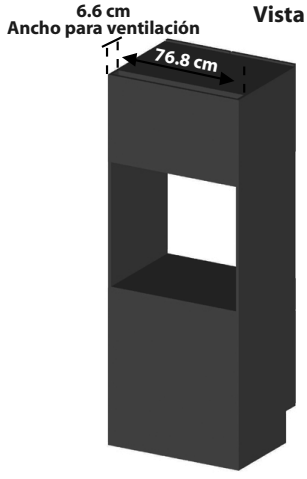
NOTA: Es necesario dejar al menos un claro de **60 cm** entre el mueble de empotre y la superficie más próxima al mismo

B. Dimensiones de mueble para empotre

Vista frontal



Vista posterior

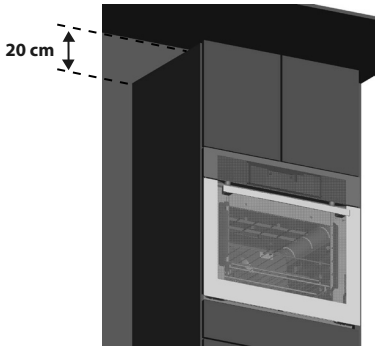


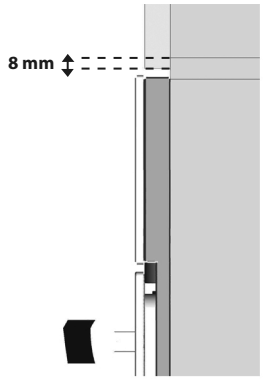
Material en espesor de 16 mm

NOTA: Para asegurar la correcta operación del horno, es necesario que el gabinete en donde se instala cumpla con las dimensiones mostradas, de lo contrario el equipo pierde su garantía, y se corren riesgos de una operación incorrecta.

PARA SU SEGURIDAD
ASEGÚRESE DE QUE EL GABINETE DONDE SE INSTALARÁ EL HORNO DE EMPOTRE PUEDA RESISTIR UNA TEMPERATURA DE HASTA 94 °C

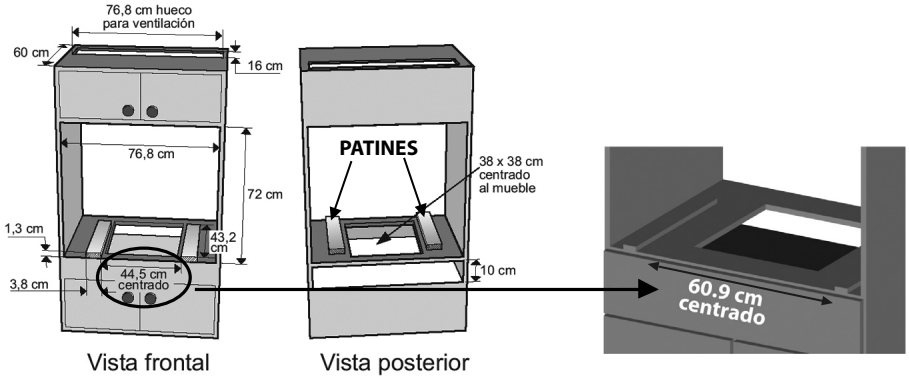
B. Dimensiones de mueble para empotre





IMPORTANTE: Usted notará que el gabinete debe tener además un hueco en el panel superior para proporcionar al horno de empotre una adecuada ventilación. Es muy importante no obstruir con ningún objeto la ventilación superior, deje un claro mínimo de 20 cm entre la parte superior del gabinete y el techo de la cocina.

NOTA: Si el mueble tiene puertas en la parte superior, traslape la puerta con la tabla horizontal solo 8mm para evitar problemas de empotre con el horno.



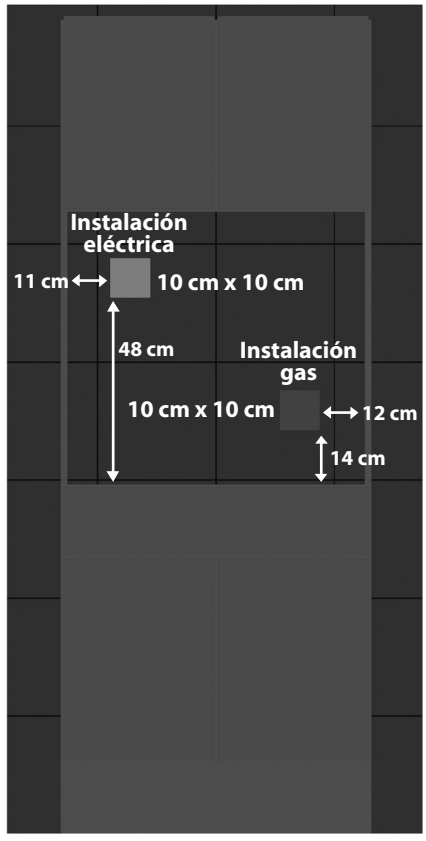
Si el horno a empotrar remplaza un horno de generación anterior y el mueble está construido con las características del gráfico mostrado, es necesario reajustar la dimensión de los patines de 44.5 cm centrado a 60.9 cm centrado.

5. Ubicación de suministros eléctrico y gas.

A. Servicios eléctricos:

Las unidades marcadas a 110 - 127V ~ 60 Hz 4,12Amax & 110 - 127V ~ 60 Hz 12,00Amax en la placa de identificación deben ser conectadas a un circuito individual y protegido por un relevador de 15A. La caja de conexión debe ser una NEMA 15 para poder conectar la clavija de 3 pines del horno.

Las unidades marcadas a 220V 2N~ 60 Hz 13,73A en la placa de identificación; deben ser conectadas a un circuito individual y protegido por un relevador de 20 A. La caja de conexión debe ser una NEMA 14-50R para poder conectar la clavija de 4 pines del horno



B. Servicios de gas:

Las unidades a gas, están diseñadas para operar con gas LP. La presión de gas en la línea de entrada debe mantenerse a 2,75kPa (11in C.A.)

Si se requiere usar para gas natural, la presión de línea debe mantenerse a 1,76kPa (7 in C.A.). Adicionalmente debe llamar a Serviplus, empresa que cuenta con personal especializado para hacer la conversión de gas en su horno. (Busque el número telefónico en las últimas páginas del manual de usuario)

6. Preparación de la unidad para conexiones

Desempaque el horno de empotre y retire todos los adhesivos y material de empaque, incluyendo las películas plásticas que cubren partes cromadas o de acero inoxidable. Después de desempacar su horno proceda de la siguiente manera:

1. Con la ayuda de otra persona, incline su horno hacia atrás sujetándolo del panel de control y del respaldo.
2. Con su pie, pise la base de cartón de la parte frontal para desprenderla empujándola hacia el piso. Asegúrese de que la base de cartón se separe de su horno desprendiéndola de las patas plásticas que la sujetan en su lugar.
3. Regrese suavemente su horno a su posición original.
4. Repita estos pasos con la parte trasera de su horno. ATENCION: tenga cuidado al inclinar el horno hacia el frente pues la puerta de su horno podría abrirse.
5. A continuación, inclinando su horno otra vez, retire las patas plásticas de color negro que tiene su horno (2) y deséchelas. Estas se localizan atornilladas al piso de su horno por la parte inferior.
6. Una vez que tenga lista la zona de empotre, acerque su horno de empotre al sitio donde quedará instalado definitivamente y continúe con las conexiones y empotre.

7. Conexión eléctrica.

El horno posee elementos eléctricos, se debe conectar a una fuente de energía eléctrica de acuerdo a los valores indicados en la placa de especificación.
Asegúrese de que la caja de conexión del horno se encuentra ubicada de acuerdo a las dimensiones y especificaciones referidas en el apartado 5 “Ubicación de suministros eléctrico y gas” de este manual.

Para conectar el horno proceda de la siguiente manera.

1. Identifique el voltaje del tomacorriente y cerciórese que sea igual al estipulado en la placa de especificaciones del horno.
2. Verifique el estado del tomacorriente y la conexión del neutro al punto correcto.
3. En la caja de control de energía eléctrica de la casa, identifique los relevadores “breakers” que controlan el horno y márquelos con el nombre.
4. Conecte el artefacto al tomacorriente.

ADVERTENCIAS

- EL CIRCUITO ELÉCTRICO Y LA CONEXIÓN DEL HORNO A LA RED ELÉCTRICA DEBE SER REALIZADA POR PERSONAL CALIFICADO.
- EL CIRCUITO ELÉCTRICO AL CUAL SE CONECTA EL HORNO DEBE ESTAR INDEPENDIENTE DE OTROS Y TENER LA CAPACIDAD DE SUMINISTRO DE CORRIENTE ADECUADA. LOS INTERRUPTORES “BREAKERS” DE LA CAJA DE SUMINISTRO ELÉCTRICO NO DEBEN SER REEMPLAZADOS POR OTROS DE MAYOR AMPERAJE EN CONDICIONES NORMALES.

- EL CABLE DE SUMINISTRO DE ENERGÍA DEL ARTEFACTO TIENE SU RESPECTIVO ENCHUFE DISEÑADO CON UNA CAPACIDAD DE CORRIENTE EQUIVALENTE A SU POTENCIAL NOMINAL. POR NINGÚN MOTIVO LO CAMBIE O EMPALME UN CABLE DE SUMINISTRO DIFERENTE; ESTO PODRÍA DETERIORARLO Y CAUSAR CORTOCIRCUITO.
- EVITE QUE LOS CABLES ELÉCTRICOS DE OTROS APARATOS TOQUEN CON PARTES CALIENTES DEL HORNO.
- ANTES DE SUSTITUIR CUALQUIER ELEMENTO ELÉCTRICO, DESCONECTE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN DE LA RED ELÉCTRICA.
- RECUERDE QUE EL FABRICANTE NO SE RESPONSABILIZA POR EVENTUALES DAÑOS, CAUSADOS POR LA FALTA DE CONEXIÓN A TIERRA, O UNA INSTALACIÓN INCORRECTA.

8. Conexión al suministro de gas.

Es necesario que todas las operaciones relacionadas con la instalación sean realizadas por personal calificado, la compañía de gas o por el personal autorizado de nuestro servició técnico.

Antes de efectuar la conexión del horno, debe comprobar que esté reglado para el tipo de gas a suministrar. (Si es necesario convertir el horno a otro tipo de gas, siga las instrucciones que se encuentran en el apartado 10 “Conversión de gas LP a Gas Natural” de este manual.

Referencias a normas por pais:
Para el mercado Colombiano
NTC 3561 (para requisitos de mangueras flexibles); NTC 3632 (caracteristicas de conectores en tuberías y mangueras); NTC2505 (para requisitos de válvulas de corte manuales).
Para el mercado Ecuatoriano
NTE INEN 885 (para requisitos de mangueras flexibles) ; NTE INEN 886 (para acoplamientos); NTE INEN 1682 (para reguladores de baja presión); NTE INEN 116 (para válvulas reguladoras y válvulas utilizadas en cilindros de gas); NTE INEN 111 (para cilindros de gas).

Esta unidad cuenta con un conector (tubo flexible) de acero inoxidable para su conexión a la línea de suministro de gas. Antes de su instalación es importante que tenga en cuenta lo siguiente:

ADVERTENCIAS

- PARA EVITAR LA CORROSIÓN, NO PERMITA QUE EL TUBO CONECTOR FLEXIBLE ENTRE EN CONTACTO CON LIMPIADORES LÍQUIDOS POTENTES O PRODUCTOS QUÍMICOS. ESTOS INCLUYEN ÁCIDOS, DISOLVENTES, FUNDENTES DE SOLDADURA CON CLORURO DE ZINC, AMONÍACO, QUÍMICOS CLORADOS Y CUALQUIER LÍQUIDO CON CLORO, TALES COMO LEJÍA PARA LAVANDERÍA O DETERGENTE PARA PLATOS.
- PARA EVITAR LA CORROSIÓN, NO PERMITA QUE EL TUBO CONECTOR FLEXIBLE ENTRE EN CONTACTO CON OBJETOS EXTERNOS COMO SOPORTES DE PARED, CABLES ELÉCTRICOS, TUBERÍA DE HIERRO O COBRE, PANELES, HOJAS DE METAL, ETC.
- NO INSTALE EL TUBO CONECTOR DE GAS DE TAL MANERA QUE QUEDE OCULTO NI INSTALADO A TRAVÉS DE UNA PARED, PISO O DIVISIÓN. LA TOMA DEL GAS DEBE ESTAR EN EL MISMO CUARTO QUE EL APARATO. ESTO ES PARA QUE ESTÉ A LA VISTA PARA SU INSPECCIÓN PERIÓDICA. LOS CONECTORES ESTÁN DISEÑADOS PARA UN MOVIMIENTO OCASIONAL DESPUÉS DE LA INSTALACIÓN. EL ACODAMIENTO REPETIDO, LA FLEXIÓN O VIBRACIÓN EXTREMA REPETIDAS PROVOCARÁN FATIGA DEL METAL Y DEBEN EVITARSE.
- NO USE EL TUBO CONECTOR DE GAS NI LA LÍNEA DE SUMINISTRO DE GAS PARA PONER A TIERRA EL APARATO DOMÉSTICO.
- LOS SELLANTES UTILIZADOS EN LAS CONEXIONES DEBERÁN SER DE TIPO TRABA QUÍMICA, ANAERÓBICA O CINTA DE TEFLÓN® PARA GAS.

Para hacer la conexión del horno al suministro de gas proceda de la siguiente forma:

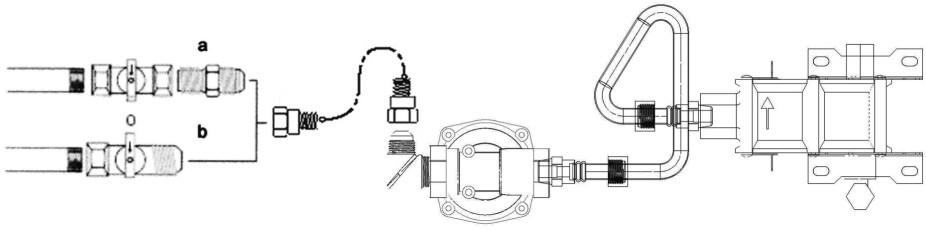
1. Cierre la llave de alimentación de gas a su hogar y manténgala cerrada hasta dar por terminada la conexión.
2. Instale una válvula de paso manual a la línea principal de gas en un lugar de fácil acceso fuera del horno de empotre a una distancia no mayor de 1,5 m y asegúrese que todos los que usen el horno de empotre sepan dónde, cuándo y cómo manejar esta llave. Es importante contar con la válvula de paso manual. Esto con el propósito de que pueda interrumpir fácilmente el suministro de gas en caso de que se detecte alguna fuga.
3. Nunca use conexiones viejas o usadas para instalar un horno nuevo. Retire los conectores y accesorios existentes / anteriores (si están presentes) del suministro de gas.
4. Desenrolle el conector nuevo. Esto facilita la instalación y ayuda a evitar torcer o acodar el conector. Quite los accesorios si están fijos al conector nuevo.
5. Limpie la tubería o válvula del suministro de gas con un cepillo de cerdas suaves (por ejemplo, cepillo para lavar) para eliminar los materiales residuales.

ADVERTENCIAS:

- NO APLIQUE SELLADOR PARA ROSCADO DE TUBERÍA O CINTA DE TEFLÓN® EN CUALQUIER EXTREMO ABOCINADO PORQUE NO OBTENDRÁ UN SELLADO SIN FUGAS. MANTENGA EL EXTREMO ABOCINADO DEL ACCESORIO Y LOS ASIENTOS DE LA TUERCA DEL CONECTOR LIBRES DE GRASA, ACEITE, SELLADOR PARA ROSCADO DE TUBERÍA Y DE CINTA DE TEFLÓN®.
- USE UNA LLAVE SOLAMENTE EN LAS SUPERFICIES HEXAGONALES DE LOS ACCESORIOS.
- NO USE UNA LLAVE PARA TUBERÍA NI PINZAS DE PRESIÓN EN LA TUERCA ABOCINADA DEL CONECTOR. SE PUEDE DAÑAR LA TUERCA O EL APRETADO DE ÉSTA PODRÍA SER INSUFICIENTE, LO CUAL PROVOCARÁ UNA FUGA DE GAS. USE SOLAMENTE LLAVES DE EXTREMO ABIERTO O AJUSTABLES.
- NO ENSAMBLE LA TUERCA DEL TUBO CONECTOR FLEXIBLE DIRECTAMENTE EN LAS ROSCAS MACHO DE LA TUBERÍA YA QUE ESTAS NO PRESENTAN EL ABOCINADO QUE REQUIERELA TUERCA DE SU TUBO CONECTOR. ES NECESARIO COLOCAR UN NIPLE CONECTOR CON UN EXTREMO ABOCINADOA 3/8" NPT QUE EMBONE EN LA TUERCA DE ABOCINADO DEL CONECTOR.

- NO ACODE, TUERZA NI DOBLE EL CONECTOR A UN DIÁMETRO INTERNO MENOR DE 1 1/2 PULG. (3,8 cm) (APROXIMADAMENTE EL DIÁMETRO DE UNA PELOTA DE GOLF). EVITE DOBLARLO EN EXCESO Y LOS ÁNGULOS RECTOS.

6. Instale el tubo conector flexible en la línea de abasto de gas. Escoja la opción a o la opción b.



a. Si la válvula de cierre tiene un extremo roscado hembra:

i. Instale un niple conector (no incluido) que se adapte a las conexiones de su casa y que tenga un extremo abocinado a 3/8" NPT para conectar al tubo conector flexible. Aplique cinta de Teflón® o sella- dor para roscado de tubería (no incluídos) en la primera mitad del roscado macho de la tubería (la que no presenta el abocinado), empezando en la abertura del accesorio. Si usa cinta de Teflón®, aplique la cinta en el sentido horario, empezando en la abertura del accesorio, envuelva 3 a4 veces, corte en la misma dirección del bobinado y suavice el extremo.

ii. Apriete el niple conector a la válvula de paso. Sujete la válvula con una llave de extremo abierto o ajustable. Sujete el niple conector con otra llave de extremo abierto o ajustable. Gire la llave del niple conector en sentido horario para apretarlo mientras estabiliza la válvula con un agarre en sentido antihorario.

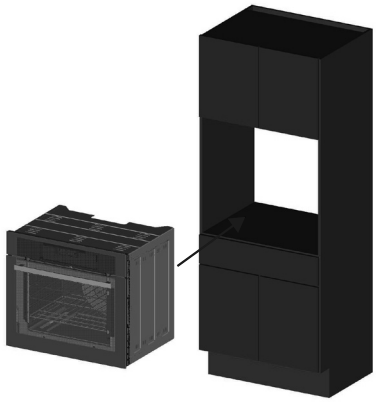
iii. Apriete la conexión al tubo conector flexible. Sujete la conexión con una llave de extremo abierto o ajustable. Sujete la tuerca de abocinado del tubo conector flexible con otra llave de extremo abierto o ajustable. Gire la llave de la tuerca de abocinado en sentido horario para apretarla mientras estabiliza la conexión con un agarre en sentido antihorario.

b. Si la válvula de cierre tiene un extremo abocinado:

i. Conecte la tuerca de abocinado del tubo conector flexible directamente en la válvula sin usar accesorios. No use sellador para roscado de tubería ni cinta de Teflón® en el abocinado de la válvula.

ii. Apriete la válvula. Sujete la válvula con una llave de extremo abierto o ajustable. Sujete la tuerca de abocinado del tubo conector flexible con otra llave de extremo abierto o ajustable.
Gire la llave de la tuerca de abocinado en sentido horario para apretarla mientras estabiliza la válvula con un agarre en sentido antihorario.

7. Acerque su horno de empotre al mueble levantándolo y deslizándolo dentro del hueco de empotre. Deje un espacio suficiente que le facilite hacer la conexión del tubo conector flexible. Haga al tubo uno o dos rizos según le convenga tomando en cuenta la ubicación de su válvula de corte.



8. Conecte el tubo conector flexible al lado del aparato.
   i. Apriete a mano tan fuerte como pueda.
   ii. Sujete el accesorio en el lado del aparato tan fuerte como pueda. Sujete la tuerca de abocina una llave de extremo abierto o ajustable. Gire la llave del conector en sentido horario para apretarlo mientras estabiliza el accesorio con un agarre en sentido

9. Pruebe el sistema.

ADVERTENCIA: NO DEBEN USARSE CERILLOS, VELAS, FLAMAS ABIERTAS U OTRAS FUENTES DE IGNICIÓN PARA BUSCAR FUGAS.

Se recomienda que efectúe la búsqueda de fugas usando líquido para detección de ugas de gas no corrosivo (se incluye uno fen el kit). No debe usarse detergente para platos, jabón de baño u otros productos químicos domésticos que contengan cloro.

   i. Abra el gas.
   ii. Aplique suficiente solución de prueba de fugas en cada unión roscada para que cubra toda la circunferencia de la unión. Coloque una toalla o trapo debajo de las uniones para atrapar cualquier derrame.
   iii. Si existen fugas, aparecerán burbujas en las uniones. Use un espejo pequeño para ver las áreas ocultas.

   a. Si detecta una fuga, apriete la conexión y pruebe nuevamente.

   b. Si la fuga no se remedia al apretar, quite el accesorio, límpielo como se detalla en el paso 5 de las Instrucciones de Instalación, reaplique el sellador para roscado de tubería o cinta de Teflón®, reinstale y pruebe nuevamente.
   c. Si la fuga aún no se remedia o si detecta olor a gas, cierre el gas del aparato y haga que un plomero certificado corrija el problema.

   iv. Después de probar, enjuague cuidadosamente con agua todas las uniones y séquelas.

ADVERTENCIA: SI HUELE A GAS, CIERRE EL GAS EN LA VÁLVULA PRINCIPAL Y LLAME A UN PLOMERO CERTIFICADO PARA QUE DETECTE LAS FUGAS Y SOLUCIONE CUALQUIER PROBLEMA.

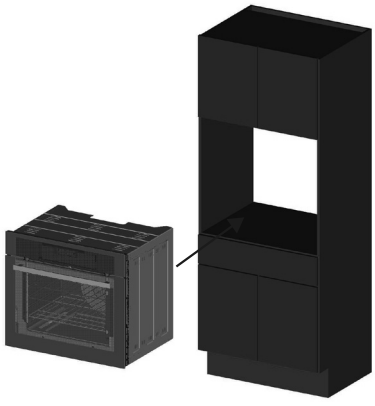
10. Una vez que esté seguro de que el siste- ma no presenta fugas, coloque su horno de empotre en el sitio en el que quedará instalado fijamente.

11. Proceda con las instruciones de empotre y fijación.

9. Fijación y empotre.

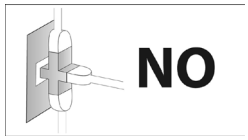
Una vez realizadas y aseguradas las conexiones al suministro électrico y de gas referidas en el apartado 7 “Conexión eléctrica” y 8 “Conexión al suministro de gas” de este manual, proceda de la siguiente forma:

1. Acerque su horno de empotre al mueble levantándolo y deslizándolo dentro del hueco de empotre. Deje un espacio suficiente que le facilite hacer la conexión de la clavija eléctrica.

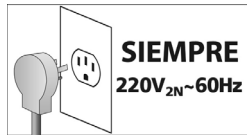


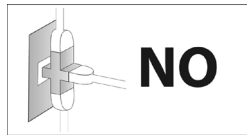
2. Conecte la clavija a una placa toma corriente adecuada. No conecte otro aparato al mismo tiempo en la placa toma corriente ya que puede provocar variaciones en el voltaje. **ASEGÚRESE DE QUE EL CABLE TOMA CORRIENTE NO QUEDE PRESIONADO NI QUE PASE CERCA DE LA CHIMENEA.**

a. Para unidades a gas.



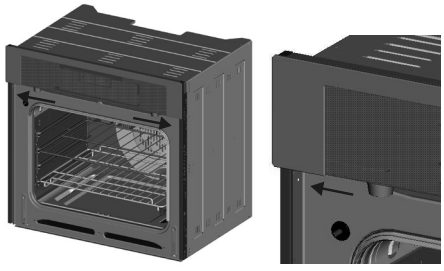
b. Para unidades eléctricas





3. Para fijar el horno al mueble, retire la puerta del horno de empotre, este procedimiento se explica en el apartado 27 (“Desmontaje y montaje de la puerta”) de este manual.

4. En la parte superior sobre cada costado el horno tiene una perforación que se usará para fijarlo. Tome los 2 tornillos que se incluyen y atornille uno en cada extremo. El horno quedará firmemente sujeto al mueble.



5. Cuando haya terminado con las conexiones y el empotre, asegúrese de que los controles estén en posición de apagado y energice la clavija.

6. Abra la llave principal del suministro de gas (solo para unidades a gas).

10. Conversión de Gas LP a Gas Natural.

ADVERTENCIA: ESTE APARATO PUEDE USARSE CON GAS L.P. O CON GAS NATURAL. EN FÁBRICA FUE AJUSTADO PARA TRABAJAR CON GAS L.P. Y ESTÁ DISEÑADO PARA FUNCIONARA UNA PRESIÓN DE 2,75 kPa (11 in C.A.). PARA GAS NATURAL, DEBE TENER UNA PRESIÓN DE 1,76 kPa (7 in C.A.). SI USTED REQUIERE USARLO CON GAS NATURAL, DEBE LLAMAR A SERVIPLUS, EMPRESA QUE CUENTA CON PERSONAL ESPECIALIZADO PARA HACER LA CONVERSIÓN DE GAS (BUSQUE EL NÚMERO TELEFÓNICO EN LAS ÚLTIMAS PÁGINAS DE ESTE MANUAL DE USO). NUESTRO TÉCNICO HARÁ LA CONVERSIÓN DE GAS SIN CARGO (VÁLIDO DURANTE EL PRIMER AÑO A PARTIR DE SU COMPRA).

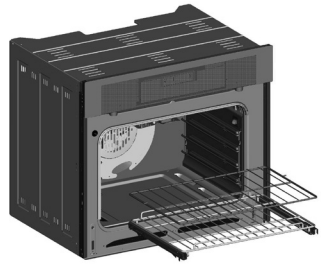
Antes de ajustar la unidad a gas natural, realice lo siguiente:

* Desconecte la energía eléctrica del equipo, en el circuito principal de breakers o en la caja de fusibles.
* Interrumpa la alimentación de gas al horno, cerrando la válvula de paso.

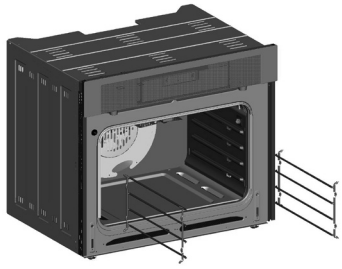
Pasos para ajustar la unidad a gas natural:

1. Desmonte la puerta de la unidad, siguiendo las instrucciones del manual del usuario.

2. Desmonte las parrillas de la cavidad del horno.



3. Si la unidad está equipada con torres para sostener las parrillas, desmóntelas.

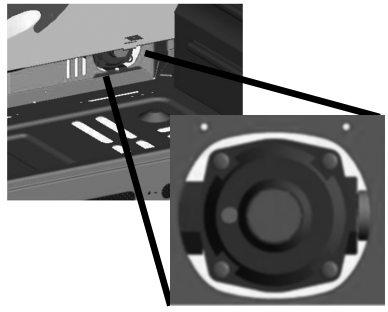


4. Remueva el piso del horno quitando los 2 tornillos que lo sostienen por la parte posterior.

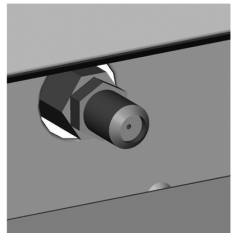
5. Remueva el quemador del horno quintando el tornillo phillips que lo sostiene por la parte frontal. Si la unidad está equipada con asador a gas, remueva el quemador asador quitando el tornillo phillips que lo sujeta por la parte frontal.

6. Remueva el ensamble de deflectores quitando los cuatro tornillos hexagonales que lo sujetan.

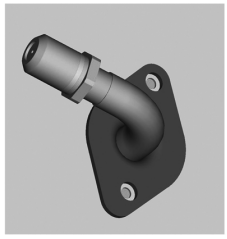
7. Retire la tapa hexagonal del regulador desatornillándola, invierta la posición del pin plástico al interior de la tapa en la posición marcada como "NAT" y coloque la tapa nuevamente atornillándola al regulador.



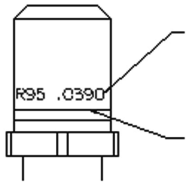
8. Remueva la esprea del quemador del horno marcada con 0.049 y reemplácela por la esprea calibrada para Gas Natural marcada con 0.80



9. Si la unidad está equipada con asador a gas, remueva la esprea del quemador del asador marcada con 0.039 y reemplácela por la esprea calibrada para Gas Natural marcada con 0.060

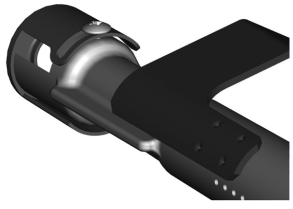


NOTA: marcaje de la esprea.

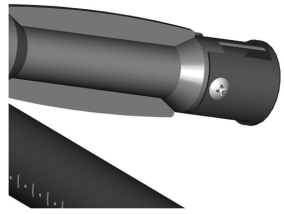


Las espreas tiene un estampado con el diámetro nominal del barreno en pulgadas

10. Ajuste el obturador de aire a la posición de "NAT", aflojando y ajustando nuevamente el tornillo que lo sujeta.



11. Si la unidad está equipada con asador a gas, ajuste el obturador de aire a la posición de "NAT", aflojando y ajustando nuevamente el tornillo que lo sujeta.



12. Re-ensamble nuevamente los componentes retirados de la unidad en orden contrario a como se indicó que se remuevan.

NOTA:
Para ajustar la unidad nuevamente a Gas LP, siga los pasos del 1 al 12 regresando el pin del regulador y obturadores de aire a su posición "LP" y remplazando las espreas, para el quemador de horno por la marcada con 0.049 y para el quemador asador por la marcada con 0.039; calibradas respectivamente para Gas LP.

Instrucciones de uso y mantenimiento destinadas al usuario.

El panel de mandos se verá como en el siguiente diagrama

Exclusivo para el modelo HGP8070K: El panel de mandos se iluminará una vez que usted haga contacto con la interfase.

11. Reloj

Conecte su nuevo horno de empotre a la corriente eléctrica. En la pantalla aparecerá la última hora a la que fue ajustado de fabrica.

1. Presione "CLOCK". Aparecerá parpadeando la leyenda "SET" verticalmente.

2. En la barra numérica introduzca la hora presionando los números consecutivos (ejemplo: 12:48 presione 1, 2, 4, 8).

3. Presione "START" para dar inicio a la función de reloj.

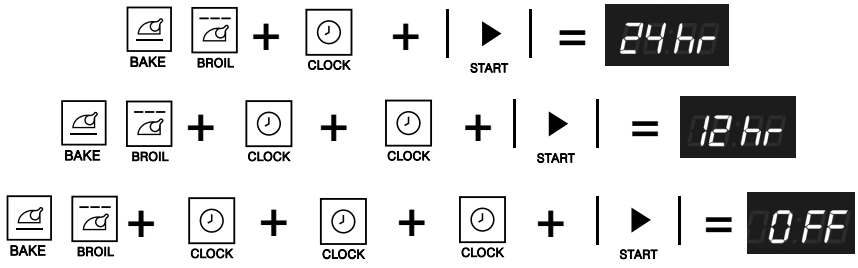
NOTA

- La hora del reloj no se podrá cambiar mientras esté programado el horno de empotre. Para esto debe cancelar la programación y modificar la hora actual, posteriormente podrá volver a programar su horno de empotre.
- En caso de que existiera una interrupción en el suministro de la corriente eléctrica, la pantalla se apagará y al regresar el suministro eléctrico aparecerá parpadeando la hora en la que ocurrió la interrupción. Para cambiar la hora siga los pasos anteriores.
- Si desea conocer la hora mientras esté en la pantalla otra información, presione"CLOCK".

Reloj de 12 horas, 24 horas o apagado.

De fábrica está programado con el sistema de 12 horas, pero si lo desea puede cambiarlo al sistema de 24 horas o apagar el reloj. No se recomienda apagarlo, ya que en ese caso no podrá usar la función de inicio programado.

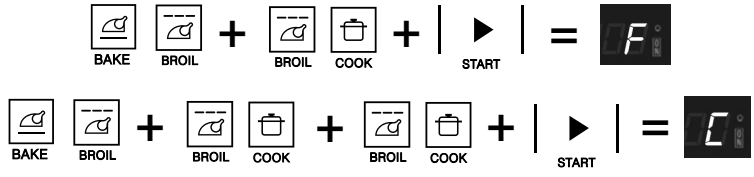
1. Presione al mismo tiempo "BAKE" y "BROIL" hasta que las letras "SF" aparezcan en pantalla.
2. Presione "CLOCK". La pantalla mostrará "24 hrs" vuelva a presionar si desea "12 hrs"., y si presiona una vez más aparecerá "off".
3. Presione "START" para terminar la selección.



12. Grados Fahrenheit o Celsius

Para su comodidad el horno de empotre está programado de fábrica con grados Celsius (ºC), sin embargo se puede cambiar a Fahrenheit (ºF) siguiendo estos pasos:

1. Presione al mismo tiempo "BAKE" y "BROIL" hasta que la pantalla muestre las letras "SF".
2. Una vez que aparece "SF", presione "BROIL" y "COOK" al mismo tiempo. La pantalla mostrará la letra "F" de Fahrenheit. Si ésta es su elección, entonces presione "START", si desea Celsius entonces no presione "START" todavía: presione nuevamente "BROIL" y "COOK" al mismo tiempo, la pantalla mostrara la letra "C" de Celsius y entonces presione START.



13. Lockout

Para su seguridad, el horno cuenta con una función de Control Lockout. Mientras ésta esté activada, el control del horno no responderá a ninguna función.

Para bloquear el control de los hornos, se siguen los siguientes pasos:

1. Presionar simultáneamente las teclas 9 y 0 por tres segundos.
2. Al bloquearse el control, aparecerá momentáneamente en el display "LOC ON"
3. Para desbloquear, presionar simultáneamente 9 y 0 por tres segundos.
4. Aparecerá en el display la leyenda "LOC OFF", indicando que ha sido desbloqueado.

14. Cómo hornear

NOTA: Posiblemente cuando use el horno por primera vez, perciba usted un olor extraño que proviene del interior, **ESTE OLOR ES NORMAL LAS PRIMERAS VECES**

1. Presione "BAKE".
2. En la barra numérica introduzca la temperatura deseada presionando los números consecutivos (ejemplo: 200 presione 2, 0, 0). Recuerde que esta temperatura estará en grados Fahrenheit o Celsius de acuerdo a lo que haya elegido y programado previamente.
3. Presione "START". La palabra "ON" (encendido) y (ejemplo) 40°C (104°F) aparecerán en la pantalla. La pantalla irá mostrando los cambios de temperatura hasta llegar a la que programó, en ese momento escuchará un tono de aviso (comenzando desde los 40°C ó 104°F).
4. Cuando sus alimentos estén listos, presione CLEAR/OFF y sáquelos.

NOTAS:

- Terminado el ciclo, el motor de enfriamiento seguirá funcionando hasta que el horno alcance una temperatura ambiente. Durante este período sentirá un flujo de aire proveniente del horno, ESTO ES NORMAL.
- Cuando el horno de empotre alcanza la temperatura programada emitirá tres veces un sonido, exclusivamente como aviso; sin modificar ninguna otra función.
- La temperatura programada deberá de estar entre 80 y 290 grados Celsius. (170 y 550 grados Fahrenheit).
- Mientras la temperatura sube, es posible que note la formación de pequeñas gotas de agua en el cristal de la puerta, ESTO ES NORMAL.

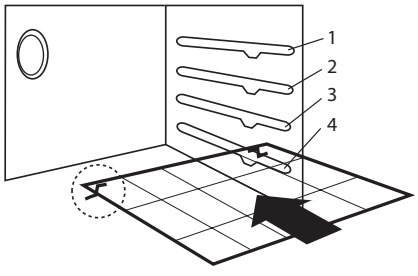
IMPORTANTE: Mantener la puerta cerrada durante esta función para evitar daños al equipo. Las partes accesibles se pueden calentar; mantenga alejados a los niños.

15 . Asador

Asar es cocinar las alimentos a fuego directo y desde arriba. Este horno de empotre está integrado con un Asador Superior, usted deberá colocar una charola para recoger los jugos y grasas que se pueden producir.

NOTA. Si acerca la carne al quemador, entonces esta se dorará mas, pero aumentarán las salpicaduras y por consiguiente el riesgo de que la grasa y el jugo se incendien.

Le recomendamos que para asar utilice la posición marcada 2 en el dibujo. Es la posición que mejores resultados le dará. Para su comodidad, el asador está equipado con 2 temperaturas: Hi (alto) y Lo (bajo) para que elija la que más le convenga.

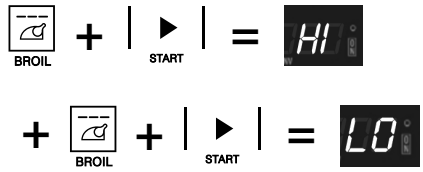


IMPORTANTE: Mantener la puerta cerrada durante esta función para evitar daños al equipo. Las partes accesibles se pueden calentar; mantenga alejados a los niños.

1. Presione el botón "BROIL".
2. Presione "BROIL" una vez para seleccionar el nivel del asador a Hi (alto) y vuelva presionar si desea el nivel Lo (bajo).
3. Presione "START" para dar inicio.
4. Cuando termine de asar presione el botón "CLEAR/OFF".

NOTA:

- Una vez concluída la función espere un par de minutos para abrir la puerta ya que el interior del horno se encuentra caliente.
- Terminado el ciclo, el motor de enfriamiento seguirá funcionando hasta que el horno alcance una temperatura ambiente. Durante este período sentirá un flujo de aire proveniente del horno, ESTO ES NORMAL.



Advertencia: En la parte superior de la cavidad del horno, se encuentra una resistencia eléctrica, la cual alcanza altas temperaturas. **Tenga cuidado de no tocarla** al momento de abrir el horno, mientras éste se encuentre caliente, para evitar quemaduras.

Advertencia: Si llegara a producirse fuego en el interior de este horno de empotre, apague inmediatamente el quemador del horno o asador superior según sea el caso y MANTENGA SIEMPRE LA PUERTA CERRADA HASTA QUE EL FUEGO SE EXTINGA COMPLETAMENTE POR SÍ SOLO.

ESTE PRODUCTO NO ESTÁ DISEÑADO PARA CALENTAR UNA HABITACIÓN, ESTO ES MUY PELIGROSO.

16. Sistema de seguridad

El "Glow-Bar" es parte del sistema de encendido del horno de empotre. Este "Glow Bar" es una resistencia eléctrica que hace las veces de piloto de gas o cerillo. Cuando esta resistencia está lo suficientemente caliente, entonces y sólo entonces, la válvula de seguridad de paso de gas se abre para permitir que fluya el gas hacia el quemador. De manera que, cuando enciende el horno de empotre, el quemador no enciende inmediatamente,
ESTO ES COMPLETAMENTE NORMAL ya que el "Glow Bar" tarda en calentarse aproximadamente de 30 a 90 segundos.

IMPORTANTE INFORMACIÓN PARA HORNO DE EMPOTRE EQUIPADOS CON GLOW BAR: Una vez que el horno de empotre ha encendido, el termostato controla la temperatura ENCENDIENDO Y APAGANDO TOTALMENTE EL QUEMADOR. Por lo tanto es COMPLETAMENTE NORMAL advertir que mientras está horneando, el quemador se apaga, NO SE ALARME: en ese momento el gas deja de fluir para posteriormente volverse a encender. Ésto es a lo que llamamos un termostato cíclico y es COMPLETAMENTE SEGURO.

Cómo programar el horno y apagarlo automáticamente

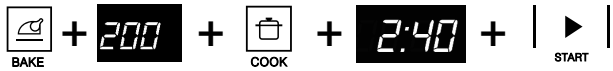
El inicio programado tiene 2 opciones:
a) **Inicio inmediato, apagado automático:**
Al momento de programarlo comienza a hornear y se apaga automáticamente al concluir el tiempo programado.

b) **Inicio programado, apagado automático:**
Programa el tiempo que debe hornear,así como la hora del día en que debe comenzar y se apaga automáticamente al concluir el tiempo programado.

a) **Inicio inmediato, apagado automático:**
1. Presione "BAKE".
2. En la barra numérica introduzca la temperatura deseada presionando los números consecutivos (ejemplo: 200 presione 2, 0, 0).
3. Presione "COOK".
4. Programe el tiempo que desea que permanezca encendido usando la barra numérica presionando los números consecutivos (ejemplo: 2:40 presione 2, 4, 0). En este momento la pantalla mostrará la temperatura y el lapso de tiempo que permanecerá encendido.
5. Presione "START". La pantalla mostrará la temperatura programada y el reloj comenzará la cuenta regresiva.

El horno de empotre permanecerá encendido hasta que concluya el tiempo. En ese momento se apagará automáticamente.

Nota: Si se equivoca y desea borrar algún dato, entonces presione "CLEAR/OFF". Recuerde que los alimentos dentro de un horno caliente se siguen cocinando aunque ya se encuentre apagado.



b) Inicio programado, apagado automático:

1. Presione "BAKE".
2. En la barra numérica introduzca la temperatura deseada presionando los números consecutivos (ejemplo: 200 presione 2, 0, 0).
3. Presione "COOK".
4. Programe el tiempo que desea que permanezca encendido usando la barra numérica presionando los números consecutivos (ejemplo: 2:40 presione 2, 4, 0).
5. Presione "PROG START".
6. Usando la barra numérica programe la hora del día en que debe encenderse automáticamente.
7. Presione "START".

Si desea revisar la información programada:

- Presione "PROG START" para saber la hora del día en la que se va a encender automáticamente (Presione "START" para iniciar el programa).
- Presione "COOK" para saber el tiempo que va a permanecer encendido. (Presione "START" para iniciar el programa).

Cuando se encienda automáticamente a la hora del día programada, la pantalla mostrará la temperatura y la cuenta regresiva del cronómetro. Al concluir el tiempo programado se apagará automáticamente y la alarma de fin de ciclo sonará.

8. Presione el botón "CLEAR/OFF" para apagar la alarma de fin de ciclo (si fuera necesario) y retire sus alimentos del interior.

17. Alarma de fin de ciclo

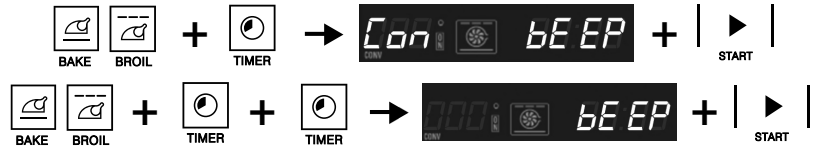
Al final de un ciclo de inicio programado, la alarma emitirá 3 "bips" para que sepa que ha terminado y después de eso emitirá 1 bip cada 6 segundos hasta que presione "CLEAR/OFF". Este aviso continuo cada 6 segundos puede desactivarse de la siguiente manera:

1. Presione "BAKE" y "BROIL" al mismo tiempo hasta que la pantalla muestre las letras "SF".

2. Presione TIMER La pantalla mostrará las palabras "CON BEEP" (bip continuo).

   Presione nuevamente TIMER y la pantalla ahora mostrará únicamente la palabra "BEEP". (Esto cancelará los bips continuos cada 6 segundos).

3. Presione el botón "START".



18. Tono de Atención

Este tono sonará cuando se equivoque en alguna secuencia y es rápidamente identificado por los mensajes que aparecen en la pantalla.

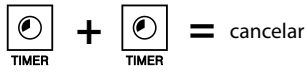
19. Timer

Su horno de empotre está provisto de un sistema de TIMER que le permite programar un tiempo máximo de 9 hrs 59 mins. Para programar el TIMER siga los siguientes pasos:

1. Presione "TIMER", aparecerá parpadeando "SET" verticalmente y en 0:00 la pantalla.
2. Programe el tiempo que desea usando la barra numérica presionando los números consecutivos (ejemplo: 2:40 presione2, 4, 0).
3. Presione "START" y desaparecerá "SET" e iniciará la cuenta regresiva del tiempo programado.
4. Al momento que el "TIMER" llegue a 0:00 su horno de empotre emitirá tres avisos continuos, seguidos de un aviso cada 6 segundos hasta que se presione el botón "TIMER" nuevamente.

Notas

- Este TIMER NO controla la operación del horno de empotre, exclusivamente es para avisar el tiempo que usted programó.
- Para cancelar esta función presione "TIMER" dos veces.
- Si usted desea reprogramar esta función presione "TIMER" e introduzca el nuevo tiempo seguido de "START".



Sistema de convección estándar

Incluido en los modelos HGP8050K Y HGP8050KE

20. Horno con sistema de convección estándar

Esta fución ayuda a hornear los alimentos de una manera uniforme. Para hacer funcionar este sistema es importante que la puerta del horno de empotre se mantenga cerrada.

Sistema de convección para hornear

1. Presione "CONV BAKE", aparecerá en la pantalla "SET" solicitando la temperatura para hornear.
2. En la barra numérica introduzca la temperatura deseada presionando los números consecutivos (ejemplo: 200 presione 2, 0, 0). Esta temperatura deberá de estar entre 80 y 290 grados Celsius (170 y 550 Fahrenheit)
3. Presione "START".
4. Presione "CLEAR/OFF" al terminar el horneado.

NOTAS

- Cuando el horno alcanza la temperatura programada emitirá tres veces un sonido, exclusivamente como aviso; sin modificar ninguna otra función.
- Algunos recetarios mencionan la necesidad de ajustar la temperatura de horneado al utilizar sistemas de convección. Este control hace el ajuste automático para que usted no tenga que modificar la temperatura de horneado.

21. Sistema de convección estándar para asar

Esta fución ayuda a asar los alimentos de una manera uniforme. Para hacer funcionar este sistema es importante que la puerta del horno de empotre se mantenga cerrada.

1. Presione "CONV ROAST", aparecerá en la pantalla "SET" solicitando la temperatura para asar.
2. En la barra numérica introduzca la temperatura deseada presionando los números consecutivos (ejemplo. 200 presione 2, 0, 0). Esta temperatura deberáde estar entre 80 y 290 grados Celsius (170 y 550 Fahrenheit)
3. Presione "START".
4. Presione "CLEAR/OFF" al terminar el horneado.

Nota: Mientras esté en operación este sistema, DEBE mantener siempre cerrada la puerta del horno de empotre. Una vez concluida la función espere un par de minutos para abrir la puerta.

Sistema de convección PreciseAir™

Exclusivo para modelos HGP8070K

Su horno cuenta con un ventilador innovador el cual revierte la dirección para lograr una circulación óptima de aire y calor, proporcionando un cocinado uniforme, así como un horneado y rostizado con resultados precisos.

22. Horno Multi-Rack con sistema de convección PreciseAir™

Debido a que el aire caliente circula uniformemente dentro del horno, los alimentos pueden ser horneados con excelentes resultados utilizando parrillas en múltiples niveles.

Al utilizar esta función, es recomendable aumentar ligeramente el tiempo de cocinado para algunos alimentos con el fin de lograr un mejor resultado. Galletas, muffins, bisquets y todo tipo de repostería sencilla obtienen muy buenos resultados utilizando esta función.

Para hacer funcionar este sistema es importante que la puerta del horno de empotre se mantenga cerrada.

Sistema de convección PreciseAir™ para horno multi-rack:

1. Presione "CONV BAKE", aparecerá en la pantalla "SET" solicitando la temperatura para hornear.
2. En la barra numérica introduzca la temperatura deseada presionando los números consecutivos (ejemplo: 200 presione 2, 0, 0). Esta temperatura deberá de estar entre 80 y 290 grados Celsius (170 y 550 Fahrenheit)
3. Presione "START".
4. Presione "CLEAR/OFF" al terminar el horneado.

NOTAS

- Cuando el horno alcanza la temperatura programada emitirá tres veces un sonido, exclusivamente como aviso; sin modificar ninguna otra función.
- Algunos recetarios mencionan la necesidad de ajustar la temperatura de horneado al utilizar sistemas de convección. Este control hace el ajuste automático para que usted no tenga que modificar la temperatura de horneado.

23. Horno 1-Rack con sistema de convección PreciseAir™

Cuando utilice la función de horno con convección para una sola parrilla, ubique los alimentos de tal forma que queden centrados con el ventilador de convección.

Sistema de convección PreciseAir™ para horno 1-rack:

1. Presione 2 veces “CONV BAKE”, aparecerá en la pantalla “SET” solicitando la temperatura para hornear.

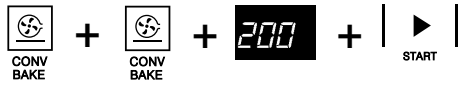
2. En la barra numérica introduzca la temperatura deseada presionando los números consecutivos (ejemplo: 200 presione 2, 0, 0). Esta temperatura deberá de estar entre 80 y 290 grados Celsius (170 y 550 Fahrenheit)

3. Presione "START".

4. Presione "CLEAR/OFF" al terminar el horneado.

NOTAS

- Cuando el horno alcanza la temperatura programada emitirá tres veces un sonido, exclusivamente como aviso; sin modificar ninguna otra función.
- Algunos recetarios mencionan la necesidad de ajustar la temperatura de horneado al utilizar sistemas de convección. Este control hace el ajuste automático para que usted no tenga que modificar la temperatura de horneado.



24. Sistema de convección PreciseAir™ para asar

El ventilador de convección circula el aire caliente uniformemente sobre y alrededor de la comida. Toda la superficie de la carne y pollo queda dorada como si fuera cocinado en un rosticero. El aire caliente sella los jugos rápidamente para un producto tierno y, al mismo tiempo, crea un exterior dorado.

1. Presione "CONV ROAST", aparecerá en la pantalla "SET" solicitando la temperatura para asar.

2. En la barra numérica introduzca la temperatura deseada presionando los números consecutivos (ejemplo. 200 presione 2, 0, 0). Esta temperatura deberáde estar entre 80 y 290 grados Celsius (170 y 550 Fahrenheit)

3. Presione "START".

4. Presione "CLEAR/OFF" al terminar el horneado.

Nota: Mientras esté en operación este sistema, DEBE mantener siempre cerrada la puerta del horno de empotre. Una vez concluida la función espere un par de minutos para abrir la puerta.

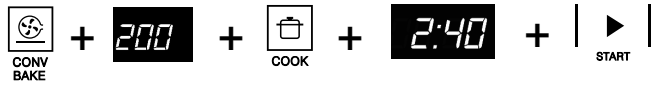
25. Programar por tiempo el sistema de convección del horno

a) Inicio inmediato, apagado automático

1. Presione el botón "CONV BAKE", aparecerá "SET" parpadeando verticalmente.
2. Introduzca la temperatura deseada. (Esta temperatura deberá de estar entre 80 y 290 grados Celsius).
3. Presione el botón "COOK", aparecerá "SET" parpadeando verticalmente.
4. Programe el tiempo de horneado deseado usando la barra numérica presionando los números consecutivos (ejemplo:2:40 presione 2, 4, 0).
5. Presione "START". Al final del tiempo se apagará automáticamente el horno de empotre.
6. La alarma emitirá "bips" indicando el fin del ciclo.

NOTAS:

- Presione "CLEAR OFF" en caso de desear cancelar esta función.
- Mientras está horneando en este sistema, escuchará el ventilador en operación.
- Mientras esté en operación este sistema DEBE mantener siempre cerrada la puerta del horno de empotre. Una vez concluida la función espere un par de minutos para abrir la puerta.



b) Inicio Programado, Apagado Automático

1. Presione "CONV BAKE", aparecerá "SET" parpadeando verticalmente.
2. En la barra numérica introduzca la temperatura deseada presionando los números consecutivos (ejemplo: 200 presione 2, 0, 0). Esta temperatura deberá de estar entre 80 y 290 grados Celsius (170 y550 Fahrenheit).
3. Presione "COOK", aparecerá "SET" parpadeando verticalmente.
4. Introduzca el tiempo de horneado usando la barra numérica presionando los números consecutivos (ejemplo: 2:40 presione 2, 4, 0).
5. Presione "PROG START", aparecerá "SET" parpadeando.
6. En la barra numérica introduzca la hora a la que desee que inicie el cocinado presionando los números consecutivos (ejemplo: 5:30 presione 5, 3, 0).
7. Presione "START" y esta función quedará programada. Al final del tiempo se apagará automáticamente el horno.

NOTAS:

- Presione "CLEAR OFF" en caso de desear cancelar esta función.
- Mientras esté horneando en este sistema, escuchará el ventilador en operación.
- Mientras esté en operación este sistema, DEBE mantener siempre cerrada la puertadel horno de empotre. Una vez concluida la función espere un par de minutos para abrir la puerta.

26. Probeta

Su horno de empotre contiene una probeta especial la cual sirve para monitorear la temperatura interna de los alimentos que usted hornea. El interior del horno de empotre del lado derecho encontrará un pequeño conector en el cual sebe ir colocada la probeta. Este dispositivo debe colocarse exclusivamente cuando usted deseé utilizar ésta función, de lo contrario NO debe estar conectada.

Funcionamiento

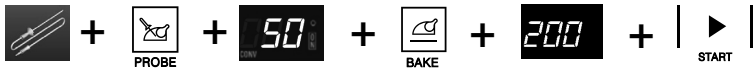
a) Horneado con Probeta

1. Introduzca la probeta en el interior del alimento a hornear.
2. Conecte la probeta al conector del interior del horno.
3. Presione la función "PROBE", aparecerá "SET" verticalmente parpadeando.
4. Introduzca la temperatura interna que desea tener en su alimento desde 40 °C hasta 95 °C (desde 104 °F hasta 203 °F) presionando en la barra numérica los números consecutivos (ejemplo: 50 presione 5, 0).
5. Presione "BAKE", aparecerá parpadeando "SET" verticalmente
6. En la barra numérica introduzca la temperatura deseada presionando los números consecutivos (ejemplo: 200 presione 2, 0, 0). Esta temperatura deberáde estar entre 80 y 290 grados Celsius (170 y 550 Fahrenheit).
7. Presione "START" y dará inicio automáticamente la función.

En la pantalla usted verá al inicio las letras "Lo" indicando que la temperatura del alimento es aún inferior a 38,5 grados Celsius (100 Fahrenheit) al llegar a esta temperatura usted verá en la pantalla los grados a los que está su alimento.

Notas:

- Cuando la temperatura interna del alimento alcanza la temperatura programada el horno se apagará automáticamente. Cuando el horno alcance la temperatura programada emitirá dos avisos y la función de probeta continuará.
- Durante el tiempo de cocinado usted puede colocar la probeta en otro lugar del alimento si usted así lo desea.
- Si la probeta es desconectada del interior del horno de empotre esta función quedará cancelada y el horno de empotre continuará trabajando. Si usted vuelve a conectar la probeta se escuchará un aviso y la palabra "PROBE" parpadeando indicando que debe de introducir la temperatura a la que desea que se programe nuevamente la probeta. Al finalizar la operación presione "START".
- Si desea cambiar o modificar la temperatura del horno de empotre durante el ciclo, presione "BAKE" e introduzca la nuevatemperatura por medio del teclado numérico. Al finalizar la operación presione"START".
- Si desea cancelar o reprogramar esta función presione "CLEAR OFF".
  Esta función NO puede ser programada para iniciar a una hora posterior a la actual; por lo tanto siempre iniciará al momento de programarlo.



b) Horneado por convección utilizando la probeta

1. Introduzca la probeta en el interior del alimento a hornear.
2. Conecte la probeta al conector del interior del horno de empotre.
3. Presione la función "PROBE", aparecerá "SET" verticalmente.
4. Introduzca la temperatura interna que desea tener en su alimento presionando en la barra numérica los números consecutivos (ejemplo: 50 presione 5, 0,
5. 95°C Máx.).
   Presione "CONV ROAST", aparecerá
6. parpadeando "SET" verticalmente.
   En la barra numérica introduzca la temperatura deseada presionando los números consecutivos (ejemplo: 200 presione 2, 0, 0). Esta temperatura
7. deberá de estar entre 80 y 290 grados Celsius (170 y 550 Fahrenheit)
   Presione "START" y dará inicio automáticamente la función.

En la pantalla usted verá al inicio las letras "Lo" indicando que la temperatura del alimento es aún inferior a 38,5 grados Celsius (100 Fahrenheit) al llegar a esta temperatura usted verá en la pantalla los grados a los que está su alimento.

NOTAS

- Cuando la temperatura interna del alimento alcanza la temperatura programada, el horno de empotre se apagará automáticamente.
- Si durante el tiempo de cocinado con Probeta, ésta es retirada del alimento antesde alcanzar la temperatura programada, el horno de empotre emitirá un sonido y la pantalla iniciará a parpadear hasta que se desconecte la probeta del horno de empotre.
- Si desea cambiar o modificar la temperatura del horno de empotre durante el ciclo presione "CONV ROAST" e introduzca la nueva temperatura por medio del teclado numérico. Al finalizar la operación presione "START" nuevamente.
- Mientras esté horneando en este sistema, escuchará el ventilador en operación.
  - Si desea cancelar o reprogramar esta función presione "CLEAR OFF".
  - Esta función NO puede ser programada para iniciar a una hora posterior a la actual; por lo tanto siempre iniciará al momento de programarla.

27. Ciclo Steam Clean

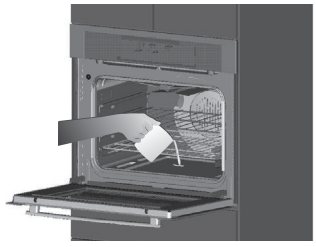
Esta función consiste en un ciclo de limpieza asistido por vapor. El vapor generado dentro de la cavidad debilita las manchas y salpicaduras adheridas a las paredes del horno, facilitando el proceso de limpieza.

Atención:
Si el horno aún está caliente, la función Steam Clean se deshabilita. Debe esperar a que el horno alcance la temperatura ambiente.

Para operar el ciclo, proceda de la siguiente manera:

Horno a gas:

1. Abra la puerta del horno y vierta 1/2 taza (150ml) de agua destilada y/o desmineralizada sobre el **centro** del piso del horno. Para evitar derrames, no sobrepase la cantidad de agua indicada.



2. Cierre la puerta del horno y oprima sobre el panel de control la función de "steam clean".
3. Al terminar el ciclo se activará una alarma sonora.
4. Al escuchar está alarma, la puerta podrá abrirse. Deberá esperar a que pasen 2 minutos para poder empezar el proceso de limpieza. Con un paño o esponja húmeda limpiar las superficies de la cavidad. (evite el uso de fibras, ya que pueden rayar las paredes del horno).

Nota: Si desea repetir el ciclo de steam clean nuevamente, limpie el acumulado de agua que haya quedado en el piso del horno con una esponja o un trapo y vuelva a repetir las instrucciones desde el paso número 1.

Cuidado: NO INTENTE LIMPIAR EL HORNO ANTES DE QUE EL CICLO ASISTIDO POR VAPOR HAYA FINALIZADO Y LA SEÑAL SONORA SE HAYA ACTIVADO, YA QUE CORRE PELIGRO DE SUFRIR QUEMADURAS.

Horno eléctrico:

1. Abra la puerta del horno y vierta 1/2 taza (150ml) de agua destilada y/o desmineralizada sobre el **centro** del piso del horno.
2. Para evitar derrames, no sobrepase la cantidad de agua indicada.
3. Al terminar el ciclo se activará una alarma sonora.
4. Al escuchar está alarma, la puerta podrá abrirse. Con un paño o esponja húmeda limpiar las superficies de la cavidad. (evite el uso de fibras, ya que pueden rayar las paredes del horno).

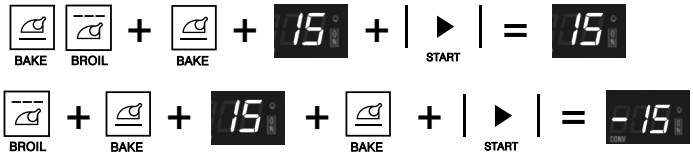
Nota: Si desea repetir el ciclo de steam clean nuevamente, limpie el acumulado de agua que haya quedado en el piso del horno con una esponja o un trapo y vuelva a repetir las instrucciones desde el paso número 1.

Cuidado: NO INTENTE LIMPIAR EL HORNO ANTES DE QUE EL CICLO ASISTIDO POR VAPOR HAYA FINALIZADO Y LA SEÑAL SONORA SE HAYA ACTIVADO, YA QUE CORRE PELIGRO DE SUFRIR QUEMADURAS.

28. Cómo calibrar el termostato

Cuando usted considere que su horno de empotre está muy caliente o frío a las temperaturas seleccionadas después de haberse familiarizado con él, puede ajustar el termostato para que su horno de empotre funcione de acuerdo a sus necesidades.

1. Presione “BAKE” y “BROIL” al mismo tiempo hasta que la pantalla muestre las letras "SF".
2. Presione "BAKE", para cambiar el número de grados que desea ajustar.
3. En la barra numérica introduzca el número de grados que desea ajustar presionando los números consecutivos (ejemplo: 15 presione 1, 5 +/- 20 °C permitidos).
4. Para hacer el ajuste negativo de temperatura, después de introducir el número de grados vuelva a presionar “BAKE”.
5. Presione "START".



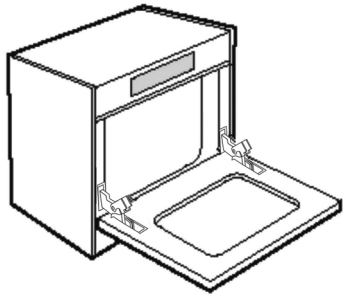
29. Iluminación del horno

El horno de empotre está equipado con dos leds sobre el frente de controles y dos barras de luz al interior de la puerta por donde el haz de luz de cada led viaja para iluminar la cavidad. También está equipado con una lámpara de halógeno dentro de la cavidad.
Estas lámparas se encenderán graduamente siempre que se abra la puerta del horno de empotre; de igual forma usted podrá encenderlas presionando el botón “LIGHT”. Para apagar la luz presione nuevamente este botón.

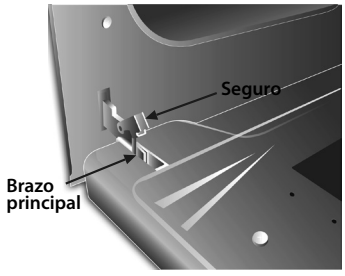
- Nota: El sistema de iluminación de su horno de empotre cuenta con un DIMER el cual encenderá y apagará las lámparas gradualmente.
  En caso de que alguna o o todas las lámparas no funcionara; verifique que el horno de empotre esté correctamente conectado al suministro eléctrico, si el daño persiste comuníquese al centro especializado de servicio SERVIPLUS (información en la última página).

30. Desmontaje y montaje de la puerta

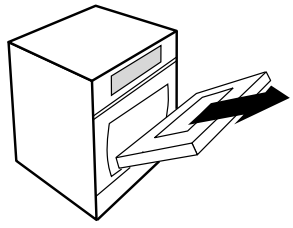
Para facilitarle la limpieza del interior del horno de empotre así como de la puerta, su horno de empotre está diseñado para que fácilmente la pueda desmontar y montar en su sitio, para ello solamente siga estas instrucciones:



1. Abra la puerta y con ayuda de este dibujo, localice las siguientes piezas:
   - Brazo principal
   - Seguro

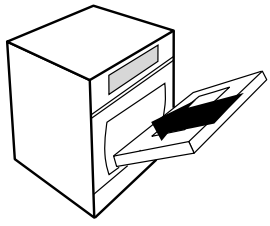


2. Con cuidado, levante el seguro del brazo principal de cada una de las bisagras.
3. Levante la puerta (sujétela aproximadamente a la mitad) como si fuera a cerrarla y jálela hacia afuera cuidando que no se desenganchen los seguros.

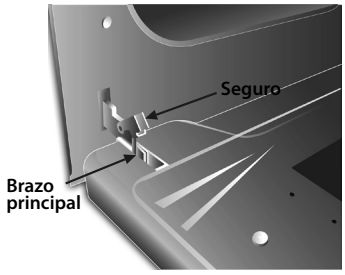


Montaje de la puerta:

1. Introduzca la puerta en un ángulo aproximado de 45° hasta que perciba que topa con el marco de la estufa.



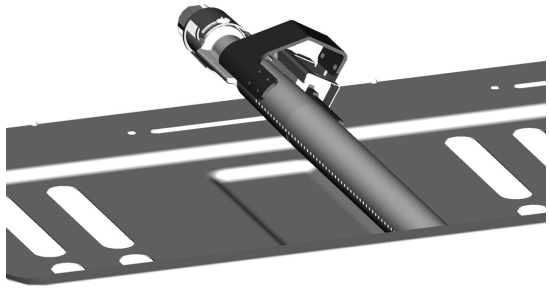
2. Baje la puerta como si estuviera abriéndola completamente y con cuidado regrese el seguro de la bisagra a su posición cerrada.
   Asegúrese que la muesca del brazo principal de ambas bisagras quede en suposición ANTES de desenganchar los seguros.



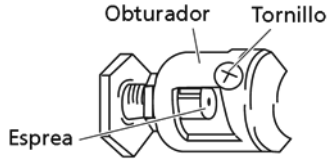
3. Cierre la puerta completamente, escuchará un leve clic ésto le indicará que la puerta se ha montado correctamente.

⚠ Advertencia: Cuando tenga la puerta afuera: **por ningún motivo zafe los seguros** ya que el brazo principal **se regresaría hacia la puerta con mucha fuerza.**

31. Ajuste del obturador de aire del quemador del horno para unidades a gas



El obturador permite regular la entrada de aire para el correcto funcionamiento de su quemador. Lo puede encontrar retirando el piso del horno en el extremo posterior del quemador.
Para ajustar el obturador de aire para gas natural o gas L.P. afloje el tornillo de cabeza Phillips y gire el obturador para permitir la entrada de más o menos aire al quemador.
Para determinar si el quemador está trabajando apropiadamente, retire el piso del horno y encienda el quemador. Unas flamas bien ajustadas deben tener una altura de 2,5 cm además deben ser suaves y azules. Después de 30 segundos de operación del quemador, revise las flamas para ver si se despegan de los orificios del quemador. Si es así, entonces reduzca gradualmente la abertura del obturador de aire hasta que las flamas estén estabilizadas. Con el piso del horno en su lugar, las flamas deben conservarse estables, no deben extenderse más allá de las orillas del piso. Para gas L.P. puede ser normal observar algunas puntas amarillas en las flamas.



32. Desmontaje y montaje de las parrillas

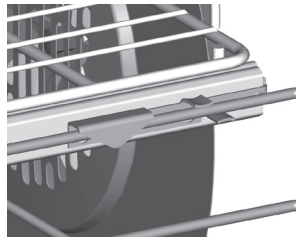
Sistema de parrillas de horno:

La parrilla convencional (fig.1) puede retirarse y colocarse en cualquiera de las 4 posiciones. La parrilla "full-extension" (fig.2) se puede desplazar hacia el frente o hacia atrás, teninedo un recorrido completo que asegura tener un acceso más seguro a los alimentos. De igual forma, puede retirarse y colocarse en cualquiera de las 4 posiciones.

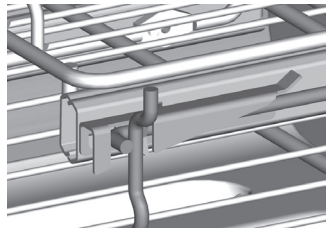
fig.1

fig.2

Para colocar la parrilla en su sitio:



1. Elija la altura a la que desea colocar la parrilla, asegure que deslice entre los dos pernos hacia atrás.



2. Deslice hacia atrás la parrilla hasta que la ranura en la parte frontal de la parrilla llegue a posicionarse en el alambre frontal, como se muestra en la figura. Tome la parrilla y jálela hacia el frente. Solamente debe deslizarse la parte superior de la parrilla. Los rieles deben quedar fijos en su sitio.

Montaje de charola:

Su horno de empotre cuenta con una "charola y tapa de charola" para fines de colocar alimentos en la función de "asar".

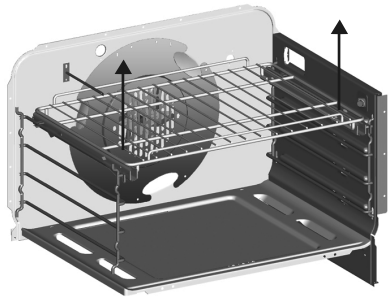
Advertencia: Siempre coloque la charola sobre la parrilla del horno (fig.3).

fig.3

Para retirar una parrilla:

1. Teniendo la parrilla en posición cerrada, levante la parrilla tomándola de los rieles para liberarla de los puntos frontales.

2. Jale la parrilla hacia el frente hasta liberar la parte posterior del riel de la guía de montaje.



33. Limpieza del horno de empotre

Es necesario mantener su horno de empotre siempre limpio.

IMPORTANTE: LIMPIE SU HORNO ÚNICAMENTE CON AGUA, JABÓN LÍQUIDO Y UN TRAPO HÚMEDO, ENJUAGÁNDOLO FRECUENTEMENTE EN AGUA LIMPIA PARA EVITAR DEJAR RESIDUOS DE JABÓN.

No utilice ningún tipo de cepillos ni fibras (verde, plástica, metálica, etc.).
No utilice ningún tipo de material corrosivo para el lavado y limpiado del horno de empotre como son: cloro, thiner, gasolina, etc.
Algunas partes requerirán de un procedimiento diferente:

Parrillas: Lávelas can agua caliente jabonosa. (NO USE FIBRA METÁLICA).

Partes de acero inoxidable
Para evitar que en el futuro se pongan amarillas las partes de acero inoxidable, se recomienda limpiar con un desengrasante los residuos de comida y posteriormente utilizar el Ceramabrite stainlees steel , el cual viene incluido con el horno. Siga las instrucciones de aplicación del envase.

Salpicaduras muy grandes: Tan pronto como se enfríe, limpie lo más posible dicha salpicadura: Usando un traste con agua y jabón y unaesponja húmeda limpie la superficie manchada. Cambie el agua frecuentemente, para mantenerla lo más limpia posible y seque la superficie con una toalla de papel sin frotar. Si el agua deja un círculo blanco en el acabado, repita el procedimiento empezando por las orillas de dicho círculo y acabando en el centro. En caso de que las salpicaduras no desaparezcan, se recomienda el uso de la función “steam clean” (refiérase al apartado 27 de este manual).

POR SU SEGURIDAD EN UNIDADES A GAS

SI HUELE A GAS:

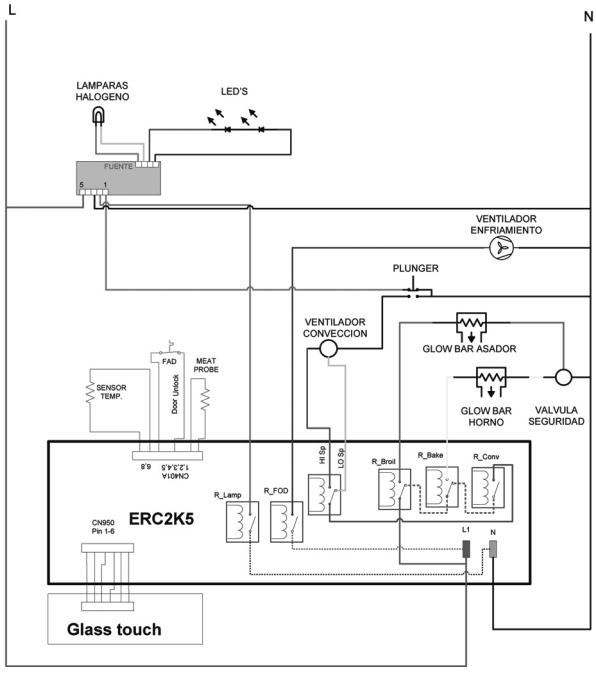
1. ABRA LAS VENTANAS.
2. NO TOQUE INTERRUPTORES ELECTRICOS.
3. APAGUE TODAS LAS FLAMAS CERRANDO LA VALVULA GENERAL DE PASO.
4. LLAME INMEDIATAMENTE A LA CENTRAL DE FUGAS, A SU PROVEEDOR DE GAS O A NUESTRO SERVICIO TÉCNICO. NO ALMACENE GASOLINA U OTROS FLUIDOS FLAMABLES EN LA CERCANIA DE SU HORNO DE EMPOTRE. TAMPOCO OBSTRUYA LAS RENDIJAS DE VENTILACIÓN.

34. Especificaciones técnicas

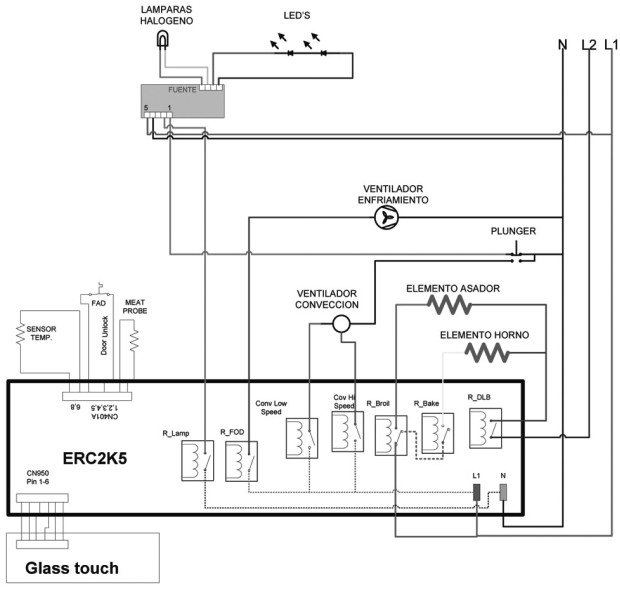
	Unidades a gas	Unidades eléctricas
Control horno	Glass Touch digital	Glass Touch digital
Convección	Sí	Sí
Encendido horno	Glow Bar	Resistencia eléctrica (2270 W)
Parillas horno	2 deslizables	2 deslizables
Luz horno	Sí	Sí
Asador superior	Sí	Resistencia eléctrica (2870 W)
Tensión de alimentación o Tensión nominal (Volt)	110-127V~	$220V_{2N}$~
Frecuencia de operación o Frecuencia nominal (hertz)	60 Hz	60 Hz
Potencia nominal (Watt) o Corriente nominal (Ampere)	4,12 A_{max} 12,00 A_{max}	13,73 A

35. Diagrama eléctrico

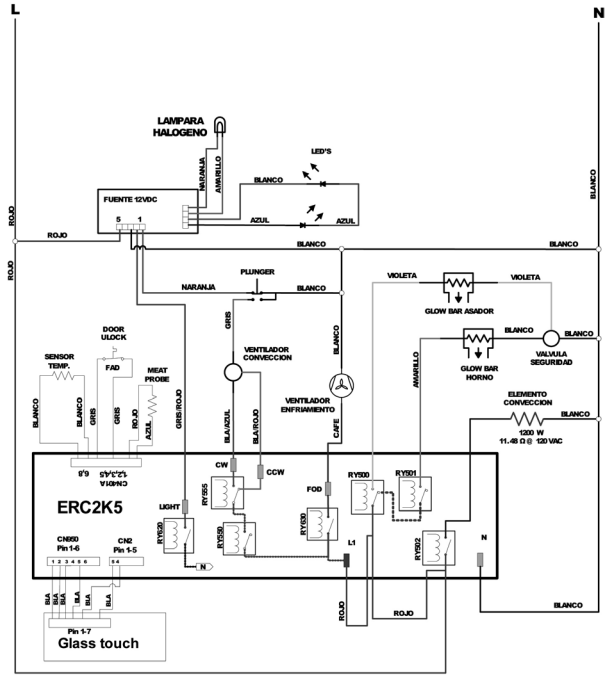
HGP8050 Gas **110 – 127V ~ 60 Hz 4,12Amax**



HGP8050 Eléctrico 220V $_{2N}$~ 60 Hz 13,73A



HGP8070 Gas 110 – 127V ~ 60 Hz 12,00Amax



36. Antes de llamar al servicio

Problema	Causa posible	Solución
El horno no funciona/enciende	Se terminó el gas de su casa	Verifique si otros aparatos domésticos que empleen gas funcionan correctamente, de no ser así llame a su proveedor de gas
	Su horno no está conectado a la corriente eléctrica	Asegúrese que su horno esté conectado correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular
Motor de enfriamiento encendido y horno apagado	La temperatura al interior del horno es elevada	Esperar a que la unidad alcance la temperatura ambiente
El reloj no funciona	Su horno no está conectado a la corriente eléctrica.	Asegúrese que su horno esté conectado correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular.
	Hubo un corte en el suministro de energía eléctrica y esta se ha restablecido (el reloj marcará "12:00" parpadeando).	Lea cuidadosamente la sección "Reloj" en su manual de uso y cuidado.
La luz de horno no enciende / funciona	Su horno no está conectado a la corriente eléctrica	Asegúrese que su horno esté conectado correctamente a la corriente eléctrica y que el suministro de energía eléctrica sea regular
	El foco puede estar fundido	Debe cambiar el foco por un foco de halógeno similar de 64/10 W 12 V ~ estándar.
Fuerte olor al usar el horno	Mezcla Inadecuada gas/aire en el horno.	Ajuste el obturador de acuerdo a las instrucciones de a sección "Ajuste del Obturador de Aire del Quemador del Horno" en su manual de Uso y Cuidado
	Primeras ocasiones de uso del horno	Es normal que las primeras ocasiones que se usa el horno este despida un olor extraño. NO es un problema, este olor irá, desapareciendo con el uso.
Horneado disparejo	Las charolas de hornear obstruyen el flujo de aire caliente e impiden una temperatura pareja en toda la cavidad	Colocar una charola en cada parrilla, de manera centrada.

Notas

Notas

Notas

Unico servicio directo de fábrica
especialistas certificados

serviplus®

Instalación, reparación, pólizas, refacciones originales y garantía por 3 meses

D.F. 5329-1304
01 800 6678 230
www.serviplus.com.mx

Costa Rica	Ecuador	El Salvador	Guatemala
(506) 2277.2100	01 800 737 847	(503) 2527.9301 (503) 2208.1786	(502) 6685.6769 (502) 6685.6771
	Perú	Venezuela	
	(511) 705 3600	(0501) 737 8475	

Recuerde que su producto está respaldado por SERVIPLUS, la empresa líder en Servicio para línea blanca, donde siempre encontrará el trato amable de profesionales dispuestos a resolver cualquier falla en el funcionamiento de su producto.

Antes de solicitar un servicio de garantía:

1. Asegúrese de haber seguido las indicaciones de instalación, uso y cuidados que menciona el instructivo.
2. Localice y tenga a la mano su garantía debidamente sellada o bien la factura, nota o comprobante de compra. Este documento es indispensable para hacer válida la garantía.
3. Anote la marca, modelo y número de serie del producto y tenga a la mano papel y lápiz.

Además de respaldar la garantía de su producto, Serviplus le ofrece los siguientes servicios:

- Instalación de línea blanca.
- Reparaciones con cargo para aparatos fuera de garantía.
- Contratos de extensión de garantía.
- Venta de refacciones originales.

serviciomabe®

Servicio exclusivo para
Argentina, Chile y Colombia

Argentina:
Teléfono: (5411) 4489.8900

Chile:
Teléfono: 600.364.3000
www.serviciomabe.cl

Colombia:
Dentro de Bogotá:
(571) 423.3177
Fuera de Bogotá:
01800.051.6223
www.serviciomabe.com.co

Póliza de garantía

Leiser S. de R.L. de C.V. garantiza este producto por 1 año a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto atribuible a la calidad de sus materiales o mano de obra durante su fabricación, bajo las siguientes condiciones:

1. Para hacer efectiva esta garantía, deberá recurrir a cualquiera de nuestros Centros de Servicio Serviplus/Serviciomabe*, llamando a los teléfonos que se indican en el directorio que forma parte de esta garantía y donde podrá obtener las partes, refacciones, consumibles y accesorios.
2. Leiser S. de R.L. de C.V. se compromete a reparar o reemplazar cualquier parte del producto encontrada con falla, en el domicilio del cliente y sin ningún cargo para el consumidor por concepto de mano de obra, refacciones y gastos de transportación del producto que pudieran generarse. Los técnicos de Serviplus/Serviciomabe* están capacitados y cuentan con las herramientas necesarias para hacer las reparaciones a domicilio, asegurándose de que el producto funcione correctamente.
3. Cuando nuestro técnico de Serviplus/Serviciomabe* asista a revisar el producto, se deberá presentar el producto con la póliza de garantía debidamente sellada por la casa comercial donde se adquirió, o la factura, nota o comprobante de compra.
4. El tiempo de reparación no excederá de 30 días, contados a partir de la recepción de la llamada en nuestros Centros de Servicio Serviplus/Serviciomabe*.
5. La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:
   - Si el producto ha sido usado en condiciones distintas de las normales.
   - Si no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado en idioma español.
   - Si el producto ha sido alterado o reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizados.
6. Limitaciones de la Garantía. Esta Garantía no será válida:
   - Si no presenta la póliza de garantía debidamente sellada, factura, nota, o algún otro documento que acredite la fecha de compra del producto.
   - Si el producto se encuentra fuera del periodo de garantía otorgado por el fabricante.
   - Si ha sido utilizado con fines comerciales, de prestación de servicios o cualquier otro propósito que no sea estrictamente doméstico.
   - Daños en pintura y partes de apariencia, cuando el producto esté expuesto a la intemperie.
   - Rotura de piezas por mal manejo.
   - Daños causados por fluctuaciones de voltaje provocadas por corto circuito, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o sobrecargas por causa de descargas eléctricas.
   - Daños por uso de partes que no sean genuinas.
   - Daños en el producto causados en su transportación, cuando ésta sea por cuenta del comprador.

PARA SER LLENADO POR EL DISTRIBUIDOR

Producto: _____ Marca: _____

Modelo: _____ No. de Serie: _____

Fecha de venta: _____ Distribuidor: _____

Importado y comercializado por:

☐ México
Mabe S.A. de C.V.
Av. Prolongación Ingenieros Militares 156
Col. San Lorenzo Tlaltenango
Del. Miguel Hidalgo
México D.F. C.P. 11210
R.F.C.: MAB911203RR7

☐ Chile
Mabe Chile Ltda.
Av. Presidente Riesco Nro. 5711 Piso 14 Oficina 1403
Las Condes, Santiago, Chile

☐ Colombia
Mabe Colombia S.A.S
Carrera 21 No. 74-100
Parque industrial Alta Suiza
Manizales - Caldas
Tel.: (096) 878 3700
Colombia.
U.A.P. #141 de la DIAN

☐ Ecuador
Mabe Ecuador
KM 14 ½ Vía Daule
Guayaquil – Ecuador
RUC: 0991321020001

☐ Perú
Mabe Perú S.A.
Calle Los Gavilanes No. 375
San Isidro
Lima - Perú CP. Lima 27
R.U.C. 20293670600

☐ Venezuela
Mabe Venezuela C.A.
Av. Sanatorio del Avila,
Urb. Boleíta Norte,
Edif. La Curacao, Piso 1 al 3,
Caracas, zona postal 1060
RIF: J-00046480-4

*Exclusivo Serviciomabe Colombia